

桜花 (免疫カアップにつながる薬膳コース)

インファ Cherry Blossoms

¥10,000 (税込 ¥11,000)

前菜三品盆
三種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (3 kinds)

菘菜炒蛤利
菘と山菜入りハマグリのあっさり炒め
Stir-fried hard clam with chive and edible wild plants

黒蒜烏骨鶏燉湯
黒ニンニクとウコッケイの上湯蒸しスープ
Steamed medicinal soup with kinugasa mushroom, black garlick and silky fowl

生炒甲魚山菜
スッポンの強火炒め 土鍋仕立て
Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

新洋葱炒猪首肉
イベリコ豚と新玉ねぎの黒豆ソース
Stir-fried Iberian pork and seasonal-fresh onion with black bean sauce

富乳炒什錦蔬菜
彩り野菜の腐乳炒め
Stir-fried mixed vegetable with fermented tofu sauce

姜香蟹肉玄米粥
生姜香る 蟹肉入り玄米のお粥
Crab meat brown rice with ginger flavor

本日時令甜品
季節のデザート
Today's seasonal dessert

- こちらのコースは、お二人様より承ります。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。※Should you have any food allergies or special requests
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added